5. Persyaratan

5.1. Bahan Dasar Bak Penampungan Susu.

Bahan : Stainless steel (baja tak berkarat)

5.2. Sanitasi dan Hygiene.

Pencegahan Kontaminasi dari :

5.2.1. Manusia (bau, luka)
5.2.2. Micro Organisme (jamur, bakteri, virus)
5.2.3. Zat-zat kimia yang merugikan
5.2.4. Benda-benda asing (serangga)

5.3. Persyaratan Bentuk

Bentuk sedemikian rupa sehingga mudah dibersihkan.
Bagian dalam tidak bersudut.
Dapat berbentuk :
- Bundar
- Empat persegi panjang
- Oval

5.4. Pengemasan/Kapasitas Tampung

Kapasitas tampung disesuaikan dengan kebutuhan.

5.5. Cara Pencucian Alat-Alat Penanganan Susu.

Cara pencucian:

5.5.1. Cara pencucian oleh manusia (manual cleaning)
5.5.2. Cara pencucian jet type
5.5.3. Cara pencucian soaker jet type

5.6. Methoda Pencucian

- 011–MP/SPI–NAK
- 012–MP/SPI–NAK
- 013–MP/SPI–NAK

STANDAR ALAT–ALAT PENANGANAN AIR SUSU COOLING UNIT (SPI–NAK/03/23/1984).

1. Pendahuluan

Penanganan susu segar merupakan suatu hal yang penting diperhatikan untuk mendapatkan kwalitas susu yang baik. Banyak faktor yang terlibat dalam hal ini dari mulai masalah makanan yang diberikan, saat pemerahan, kebersihan alat-alat pemerahan hingga prosesing lebih lanjut.

Hal yang perlu mendapat perhatian adalah bahan dasar dari suatu peralatan susu, khususnya yang kontak langsung dengan air susu dan pula ada beberapa logam yang merombak air susu yang pada akhirnya akan mempengaruhi kwalitas susu.

Keterangan dasar mengenai alat-alat/bahan-bahan unit pengelolaan susu sangat penting untuk menuju suatu pembakuan yang mantap, yang diharapkan dapat mempermudah melakukan pengawasan secara berkesinambungan terhadap kwalitas alat-alat pengolahan air susu.

2. Ruang Lingkup

Standar ini meliputi bahan dasar, sanitasi dan hygiene, persyaratan mutu, pengemasan, serta cara pencucian alat-alat penanganan air susu.

3. Diskripsi

Cooling unit adalah alat tangki pendingin yang terbuat dari bahan dasar stainless steel, baik dibagian dalam maupun bagian luar. Tangki ini mempunyai tutup, dilengkapi oleh thermometer untuk pengontrolan temperatur dan pengaduk (agitator) serta pipa-pipa penghubung. Tangki pendingin ini adalah untuk penyimpanan sementara air susu pasteurisasi atau hasil proses lainnya dalam jumlah yang besar. Temperatur di dalam tangki pendingin ini tidak lebih dari 4°C. Lantai dasar mempunyai kemiringan sedemikian rupa, sehingga mudah dibersihkan.

4. Klasifikasi

Mutu cooling unit digolongkan dalam 1 (satu) tingkatan.

5. Persyaratan

5.1. Bahan Dasar Cooling Unit

Bahan : Stainless steel (baja tak berkarat)

5.2. Sanitasi dan Hygiene

Pencegahan Kontaminasi dari :

5.2.1. Manusia (bau, luka)
5.2.2. Micro organisme (jamur, bakteri, virus)
5.2.3. Zat-zat kimia yang merugikan
5.2.4. Benda-benda asing (serangga)

5.3. Persyaratan Bentuk

Bentuk sedemikian rupa sehingga mudah dibersihkan, ada yang bundar dan ada yang persegi empat (tetapi bagian dalam tidak bersudut)

5.4. Pengemasan/Kapasitas Tampung

Kapasitas bak penampung susu disesuaikan dengan kebutuhan.

5.5. Persyaratan Tambahan

Dilengkapi dengan alat pendingin, dengan temperatur maximum 4 C.

5.6. Cara Pencucian Alat-Alat Penanganan Air Susu.

Cara pencucian
5.6.1. Cara pencucian oleh manusia (manual cleaning)
5.6'2. Cara pencucian jet type
5.6.3. Cara pencucian soaker jet type

5.7. Methoda Pencucian :

- 011 – MP/SPI–NAK
- 012 – MP/SPI–NAK
- 013 – MP/SPI–NAK

10. STANDAR ALAT–ALAT PENANGANAN AIR SUSU, TANGKI SUSU (SPI–NAK/03/24/1984).

1. Pendahuluan

Penanganan susu segar merupakan suatu hal yang penting diperhatikan untuk mendapatkan kwalitas susu yang baik. Banyak faktor yang terlibat dalam hal ini dari mulai masalah makanan yang diberikan, saat pemerahan, kebersihan alat-alat pemerahan hingga prosesing lebih lanjut.
Hal ini perlu mendapat perhatian adalah bahan dasar dari suatu peralatan susu, khususnya yang kontak langsung dengan air susu dan pula ada beberapa logam merombak air susu yang pada akhirnya akan mempengaruhi kwalitas susu.

Keterangan dasar mengenai alat-alat/bahan-bahan unit pengelolaan susu sangat penting untuk menuju suatu pembakuan yang mantap, yang diharapkan dapat mempermudah melakukan pengawasan secara berkesinambungan terhadap kwalitas alat-alat pengolahan air susu.

2. Ruang Lingkup

Standar ini meliputi bahan dasar, sanitasi dan hygiene, persyaratan mutu, pengemasan, serta cara pencucian alat-alat air susu.

3. Diskusi

Tangki susu adalah alat yang digunakan mengangkut air susu dari tempat penampungan air susu ke pabrik-pabrik pengelolahan susu dengan dinding berlapis ganda, minimal ketebalannya 2 mm, diantara dinding ada lapisan dengan atau tanpa isolator, dilengkapi alat perak dinding pendingin serta thermometer.

4. Klasifikasi

Mutu tangki susu digolongkan dalam 1 (satu) tingkatan.

5. Persyaratan

5.1. Bahan Dasar Tangki Susu

- Stainless steel (baja tak berkarat)
- Fiber glass.

5.2. Sanitasi dan Hygiene

Pencegahan Kontaminasi dari :
5.2.1. Manusia (bau, luka)
5.2.2. Micro organisme (jamur, bakteri, virus)
5.2.3. Zat-zat kimia yang merugikan
5.2.4. Benda-benda asing (serangga)

5.3. Persyaratan Bentuk.

Bentuk : 1 Oval (bulat telur memanjang)
2. Bulat panjang.

5.4. Persyaratan Temperatur

Temperatur tidak melebihi 4°C.

5.5. Pengemasan/Kapasitas Tampung

Tangki susu mempunyai kapasitas tampung minimal 1.500 liter dan maksimal disesuaikan dengan daya muat jalan.

5.6. Cara Pencucian Alat-Alat Penanganan Air Susu

Cara Pencucian :
5.6.1. Cara pencucian oleh manusia (manual cleaning)
5.6.2. Cara pencucian jet type
5.6.3. Cara pencucian soaker jet type

5.7. Methoda Pencucian

- 011 – MP/SPI–NAK
- 012 – MP/SPI–NAK
- 013 – MP/SPI–NAK